سوہن حلوا

اجزاء:

نشاستہ دوسو پچاس گرام

میدہ آدھ کلو

چینی تین کلو

پانی حسب ضرورت

اخراٹ کی گری ایک کلو حلوے کے لئے

دوسو پچاس گرام کافی ہے

گھی حسب ضرورت

دودھ آدھا کلو

ترکیب:

نشاستہ اور میدہ کو پانی میں ملا کر بھگو دیں اور اسے دو گھنٹے کے لئے پڑا رہنے دیں ۔لیکن اس بات کا خاص خیال رہے کہ اس میں گٹھلیاں نہ پڑ جائیں ۔

اس کے بعد چینی کو دودھ سے صاف کر کے بکھر تیار کریں اسکے بعد میدہ اور نشاستہ جو متھا ہوا رکھا ہو اس کو آگ پر

رکھ دیں ۔

آگ ہلکی رہے ۔ جب پکتے پکتے مرکب گاڑھا ہو جائے تو جلدی سے آگ نیچے سے کھینچ لیںآ گ کھینچتے ہی جب بادل کی طرح ٹکڑے پھٹنے لگیں تو بکھر ڈال کر خوب ملا لیں۔

جب اچھی طرح جائے اورمر کب یک جان ہو جائے تو آگ سے نیچے اتار کر چار برابر حصے کر دیں اور اسکے بعد ایک حصہ کو پھر کڑاہی میں ڈل کر بھٹی پر رکھیں اور تھوڑا تھوڑا گھی ملا تے جائیں اسکے بعد جب حلوا گھی چھوڑنے لگے ہو اس طرح باقی حصہ تیارکر لیں ۔

اب اس کی چاشنی کو دیکھیں جب مرکب کا رنگ بادامی ہوجائے تو سمجھ لیں کہ حلوا تیار ہے ۔

اس وقت اس میں اخروٹ کی صاف شدہ گریاں بھی ملالیں اس مرکب کو پرات میں ڈال کر پپٹری جما دیں بس اخرو ٹوں کی گریوں کا سوہن حلوا تیار ہے ۔

یہ لذیذ ہونے کے علاوہ بدن کو طاقتور بناتا ہے تجارت کے لئے چاندی کے ورق لگاکر ٹرے میں سجا دیں ۔

یہ سوہن حلوہ بڑا لذیذ ہوتا ہے ۔اور مدت دیر تک خراب نہیں ہوتا ۔

0307-8162003